



AOC Graubünden

Silas Hörler Pinot Blanc Village 2024

CHF 26.00

 75cl
 13%
 Graubünden
 Pinot Blanc
AN 3791724

Degustationsnotiz

Der reinsortige Pinot Blanc Village von Silas Hörler präsentiert sich im Glas mit einer klaren, leuchtend strohgelben Farbe. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches, blumiges Bouquet, das von zarten Noten frischer Stachelbeeren begleitet wird. Am Gaumen zeigt der Wein seine elegante Struktur: Fruchtlige Aromen von reifen Stachelbeeren harmonisieren perfekt mit einer dezenten, aber prägnanten Würzigkeit. Die Balance zwischen Frische und Komplexität verleiht diesem Pinot Blanc eine bemerkenswerte Tiefe und Raffinesse.

Herstellung

Nach der schonenden Handlese werden die Trauben einer sanften Pressung unterzogen. Der Most wird anschliessend geklärt und kühl vergoren, um die fruchtigen und floralen Aromen zu bewahren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchten Barriques, wodurch der Wein eine feine Holzstruktur erhält ohne dass der Holzgeschmack dominierte. Diese Methode ermöglicht es, die Eleganz und Frische des Pinot Blancs in den Vordergrund zu stellen.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Dieser Pinot Blanc ist ein exzellenter Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Geflügel, eignet sich aber auch hervorragend für den puren Genuss zu Apéro und Antipasti. Ein Wein, der durch seine Vielschichtigkeit und Eleganz beeindruckt.

Produzent

Silas Hörler ist ein Kellermeister mit aussergewöhnlichem Enthusiasmus. Silas absolvierte als Erstausbildung keine klassische Winzerlehre sondern entschied sich für eine Lehre in der Gastronomie. Nebst dem gut bestückten Weinkeller seines Vaters, war die Kochlehre im 17 Gault Millau Punkte Restaurant Blumenau bei Lehrmeister Thuri Maag ausschlaggebend für seine Liebe zum Wein. So liess Maag ihn jeden Tag Weine blind verkosten und die ersten Lehrlingslöhne flossen direkt in eine Kiste «Bâtard-Montrachet» von Leflaive. Seine Erfahrungen sammelte Silas Hörler bei einigen der renommiertesten Weinbaubetriebe der Schweiz, unter anderem als Kellermeister auf dem Weingut Davaz in Fläsch. Heute arbeitet Silas Hörler als Betriebsleiter und Kellermeister im Schloss Salenegg und bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Martina die eigenen Rebstöcke in Fläsch. Gekeltert werden die Trauben bei einem befreundeten Winzer, da sie selbst keinen eigenen Keller haben. Die Weine sind absolut kompromisslos, getreu seinem Credo: «Jeder Wein, auch der einfachste, muss ein kleines Kunstwerk sein, dann habe ich mein Ziel erreicht.» Entsprechend ist sein Weinsortiment zwar klein überzeugt aber auf ganzer Linie. Terroir-typisch stehen Chardonnay und Pinot Noir im Mittelpunkt – und wie gesagt, ob komplex oder einfach ist jeder Silas Hörler Wein ein Meisterwerk.



Silas Hörler Pinot Blanc Village 2024

Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.

Subregion

Die Rebfläche der Weinbaugemeinde Fläsch unterteilt sich in die Fläscher Halde und das Fläscher Feld. Im Rebberg finden sich die klassischen Bündner Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling Sylvaner. Die Parzellen sind kleinräumig auf zahlreiche Winzer und leidenschaftliche Rebbauern aufgeteilt, was eine grosse Vielfalt und unterschiedliche Handschriften zur Folge hat.